Scritto da Red.
Giovedì 06 Aprile 2017 13:27



TAURASI – È iniziato il conto alla rovescia per “Ciak Irpinia, buona la prima”. Sarà il Vinitaly di Verona ad ospitare la presentazione dell’attesa manifestazione, in programma il 24 maggio a Taurasi, immaginata e realizzata dal Consorzio di tutela dei vini d’Irpinia per esaltare le produzioni della filiera vitivinicola della provincia.

L’appuntamento è per domenica 9 aprile alle 15.30 nel Padiglione B di Piazza Irpinia, punto di riferimento dei produttori locali durante la prestigiosa fiera di settore. La presentazione dell’evento, nato da un’intuizione di Daniela Mastroberardino, sarà affidata al presidente del consorzio Stefano Di Marzo, al presidente della commissione tecnica Luigi Moio e al consigliere del consorzio, Piero Mastroberardino. È prevista anche una degustazione di vini irpini con rimandi cinematografici con la partecipazione di Marco Lombardi, giornalista di arte ed enogastromomia, ideatore dell’approccio degustativo da lui denominato “Cinegustologia”.

Sarà un corto circuito fra due grandi passioni, il cinema e l'enogastronomia, per presentare al mondo del vino la nuova sfida del Consorzio di tutela che rilancia il suo impegno per la promozione della produzioni di qualità irpine e di un territorio diventato negli anni riferimento nel settore nazionale e non solo.

In questa prima edizione di “Ciak Irpinia” si accenderanno i riflettori sulle grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino Docg, il Greco di Tufo Docg, la Falanghina Irpinia Doc e il Taurasi Docg. Sarà il vino l’assoluto protagonista di un’iniziativa immaginata come una full immersion tra i colori, i sapori e i profumi unici di una provincia che vive da sempre della magia del vino.

L’appuntamento è per il 24 maggio al castello di Taurasi dove si alterneranno momenti di confronto e di degustazione con operatori e giornalisti internazionali di settore. L’Irpinia del vino sarà punto di ritrovo per esperti e appassionati, un osservatorio privilegiato sul futuro del

mercato vitivinicolo locale e nazionale.